



Αθήνα, 07 Απριλίου 2011

Θέμα: ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Ο ΕΦΕΤ θέλοντας να ενημερώσει έγκαιρα και υπεύθυνα τους καταναλωτές έχει εκδώσει σχετικό ενημερωτικό φυλλάδιο.

Σε αυτό οι καταναλωτές μπορούν να βρουν απλές συμβουλές για την ασφάλεια των τροφίμων που επιλέγουμε την περίοδο του Πάσχα καθώς και απλές συμβουλές διατροφής.

Διευκρινίσεις για την προμήθεια αμνοεριφίων, συκωταριών, εντέρων και γενικότερα κρέατος δίνονται παρακάτω:

- ✓ Να μην αγοράζετε σφάγια αμνοεριφίων (αρνιά και κατσίκια) που δεν φέρουν τις προβλεπόμενες σφραγίδες γιατί αυτά δεν υπέστησαν τον απαραίτητο κτηνιατρικό – υγειονομικό έλεγχο και κατά πάσα πιθανότητα εσφάγησαν σε μη ελεγχόμενους από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες χώρους και κάτω από ανθυγιεινές συνθήκες.
- ✓ Για όλα τα σφάγια αμνοεριφίων **εγχώριας παραγωγής**, η σφραγίδα καταλληλότητας είναι χρώματος **«τυρκουάζ»** («λαμπρό κυανούν», χρωστική E 133) και έχει σχήμα ωοειδές ή στρογγυλό, όπου αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου. Σε σφραγίδα ορθογωνίου παραλληλογράμμου θα πρέπει να αναγράφεται η χώρα προέλευσης, «ELLAS» ή «EL».
- ✓ Για τα σφάγια αμνοεριφίων που προέρχονται από κοινοτικές χώρες η σφραγίδα καταλληλότητας είναι χρώματος **«τυρκουάζ»** («λαμπρό κυανούν», χρωστική E 133) ή **ερυθρό** (χρωστική E 129, ερυθρό Allura) και έχει σχήμα ωοειδές ή στρογγυλό, όπου αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου. Σε σφραγίδα ορθογωνίου παραλληλογράμμου θα πρέπει να αναγράφονται τα αρχικά του ονόματος της κοινοτικής χώρας προέλευσης.
- ✓ Για τα σφάγια αμνοεριφίων **εισαγωγής από τρίτες χώρες**, ελληνικής ή όχι σφαγής, φέρουν υποχρεωτικά όλες τις σφραγίδες σε χρώμα **«καστανό»**, (χρωστική E155) δηλαδή

τη σφραγίδα καταλληλότητας (ωοειδή ή στρογγυλή) και σφραγίδα ορθογωνίου παραλληλογράμμου στο εσωτερικό της οποίας επίσης αναγράφεται το όνομα της τρίτης χώρας.

- ✓ Κάθε σφάγιο υποχρεωτικά θα πρέπει να φέρει σφραγίδες στις δύο ωμοπλάτες και στις δύο εξωτερικές πλευρές των μηρών.
- ✓ Οι καταναλωτές θα πρέπει να γνωρίζουν ότι σφάγια τα οποία δεν φέρουν καθόλου σφραγίδες, ή φέρουν σφραγίδες διαφορετικές από τις προβλεπόμενες, **δεσμεύονται** από τις αρμόδιες αρχές ελέγχου.
- ✓ Τα σπλάχνα, το συκώτι, οι πνεύμονες, η καρδιά, οι νεφροί να μην φέρουν οζίδια και κύστες. Αν επιλέξετε κατεψυγμένα φροντίστε αυτά να μην έχουν αποψυχθεί.
- ✓ Τα «εντεράκια» που θα αγοράσετε για το παραδοσιακό σας κοκορέτσι και τη μαγειρίτσα, να **μην παρουσιάζουν μεταβολές του χρωματισμού** και να **μην είναι εκτεθειμένα στο περιβάλλον**, στις σκόνες και τα έντομα. Φροντίστε να τα καθαρίσετε πολύ καλά.
- ✓ Υπενθυμίζουμε, ότι σε αιγοπρόβατα ηλικίας έως 12 μηνών **απαγορεύεται μόνο ο σπλήνας**, ο οποίος θα πρέπει να αφαιρείται στο σφαγείο και να μην περιέχεται στη «συκωταριά» που διατίθεται προς πώληση στον καταναλωτή. Στα ζώα αυτά επιτρέπονται όλα τα υπόλοιπα τμήματα, περιλαμβανομένων και των σπλάχνων (έντερα, πνεύμονες, κ.λ.π.) όπως και το κεφάλι.
- ✓ Σε περίπτωση προμήθειας κατεψυγμένης «συκωταριάς», ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην **αναγραφή ημερομηνίας κατάψυξης και λήξης του προϊόντος**. Σε καμία περίπτωση οι καταναλωτές δεν θα πρέπει να προμηθεύονται εντόσθια αποψυγμένα.
- ✓ Το κρέας από το αρνάκι γάλακτος έχει ροζ χρώμα, τα κόκαλά του είναι λεπτά και το λίπος του άσπρο.

- ✓ Τον κωδικό αριθμό του ωοσκοπικού κέντρου.
- ✓ Την κατηγορία ποιότητας και βάρους.
- ✓ Την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (28 ημέρες κατά ανώτερο, μετά την ημερομηνία ωοτοκίας).

Η ωπρότητα και η καταλληλότητα του αυγού διαπιστώνεται από τον έλεγχο της ημερομηνίας της λήξης και των σωστών ενδείξεων στην συσκευασία τους όπως η ημερομηνία συσκευασίας ή ωοσκόπησης.

Το χρώμα του κελύφους συνδέεται με τη φυλή της ωοπαραγωγού όρνιθας και δεν έχει σχέση με την ποιότητά του.

Αποφεύγετε να αγοράζετε αυγά με ακάθαρτο, ραγισμένο και μη φυσιολογικό κέλυφος.

Αποφεύγετε να καταναλώνετε αυγά με κηλίδες αίματος, με ασπράδι θρομβώδες, χρωματισμένο, ανακατεμένο με τον κρόκο και με δυσάρεστη οσμή.

Για τη καλή συντήρηση των αυγών που αγοράζετε μην τα πλένετε αλλά διατηρήστε τα σε δροσερό χώρο.

Η ωπρότητα του αυγού διαπιστώνεται από το μέγεθος του αεροθαλάμου του. Τα φρέσκα αυγά έχουν πολύ μικρό θάλαμο.

Αλλαντικά

- ✓ Το περιβλήμα τους να είναι καθαρό, στεγνό και να μην έχει προσβληθεί από μούχλα.
- ✓ Να μην έχουν δυσάρεστη οσμή και γεύση.
- ✓ Να μην είναι ταγγισμένα και να μην έχουν γλοιώδη υφή.
- ✓ Να διατηρούν το φυσιολογικό τους χρώμα.



- ✓ Να διατηρούνται στο ψυγείο, εκτός από τα αέρος, πολλά από τα οποία όσο είναι ακέραια μπορούν να συντηρηθούν σε δροσερό μέρος εκτός ψυγείου μέχρι 18°.
- ✓ Πρέπει να φέρουν ενδείξεις με την επωνυμία και δ/ση του παρασκευαστή ή του διακινητή, τον κωδικό αριθμό Ε.Ε (ωοειδής σφραγίδα), το είδος του προϊόντος και την ημερομηνία ανάλωσης.

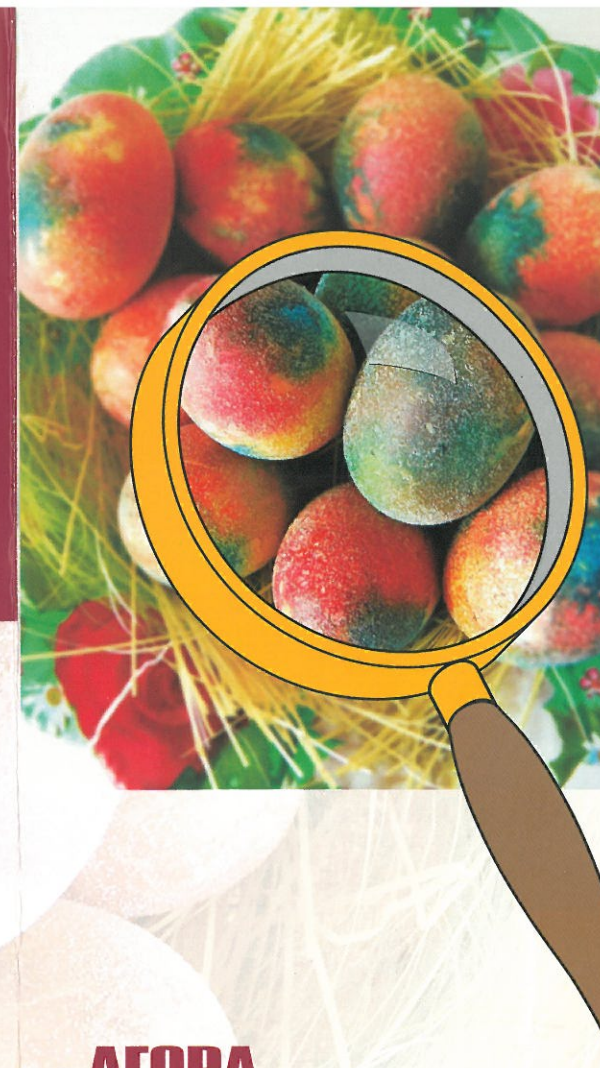
Σοκολατένια αυγά

Για την αγορά «σοκολατένιων αυγών» που προσφέρονται κυρίως σε παιδιά, οι καταναλωτές θα πρέπει να γνωρίζουν ότι πρόκειται επίσης για τρόφιμα, για τα οποία ισχύουν οι **γενικοί κανόνες υγιεινής** ως προς την **συντήρηση**, την **έκθεση**, και την **διάθεση** από σταθερά και επώνυμα σημεία πώλησης τροφίμων.

Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται από τους γονείς στο περιεχόμενο των αυγών, το οποίο αν αποτελείται από «παιχνιδάκια» μικρών διαστάσεων μπορεί να προκαλέσουν πνιγμό ή αυτοτραυματισμό σε παιδιά μικρής ηλικίας, όπως και στην υποχρεωτική αναγραφή της σύνθεσης (σοκολάτα γάλακτος, υγείας κλπ) και της ημερομηνίας ανάλωσης.

Βαφές των αβγών:

Οι χρησιμοποιούμενες σήμερα βαφές αυγών είναι οι επιτρεπόμενες από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, άρα δεν υπάρχει πρόβλημα εισόδου μικρής ποσότητας στο εσωτερικό των αβγών για την κατανάλωσή τους



Έκδοση του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων
Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2 Αμπελόκηποι 115 26
Τηλ. 210 6971500, Fax. 210 6971501
e-mail: info@efet.gr, website: www.efet.gr
2010



**ΑΓΟΡΑ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ
ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ**

ΕΦΕΤ
**ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ
ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Οι παραδοσιακές διατροφικές συνήθειες τις ημέρες του Πάσχα μας οδηγούν σε αγορά και κατανάλωση κυρίως φρέσκων, μη τυποποιημένων προϊόντων. Η σωστή επιλογή τους, αλλά και η προσεκτική διαχείριση στο σπίτι από τον καταναλωτή (μαγείρεμα, διατήρηση κλπ), βοηθούν στη διατήρηση των πλεονεκτημάτων της παραδοσιακής μας διατροφής αλλά και στην μείωση των αρνητικών επιπτώσεων στην υγεία και στα οικονομικά συμφέροντα του καταναλωτή.

ΓΕΝΙΚΑ

- ✓ Αγοράστε από **επίσημα** και **ελεγχόμενα** σημεία της αγοράς.
- ✓ Αγοράστε κρεατικά που είναι τοποθετημένα σε **ψυγεία** ή προθήκες ψυγεία και όχι αυτά που είναι εκτός ψυγείου, και εκτεθειμένα σε σκόνες και μικρόβια.
- ✓ Δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στις συνθήκες **υγιεινής** του προσωπικού και **καθαριότητας** του εξοπλισμού και του χώρου από όπου προμηθεύετε τρόφιμα
- ✓ Εξετάζετε προσεκτικά την **επισήμανση**



ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΕΞΕΤΕ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΣΑΣ

Για την προμήθεια αμνοερίφων, συκωταριών, εντέρων και γενικότερα κρέατος

Σφραγίδες-επισήμανση

- ✓ Για όλα τα αμνοερίφια **εγχώριας παραγωγής**, όπως και για τα προερχόμενα από **κοινοτικές χώρες**, η σφραγίδα καταλληλότητας είναι χρώματος «**τυρκουάζ**» («λαμπρό κυανούν», χρωστική E 133), και έχει σχήμα ωσειδές ή στρογγυλό.
- ✓ Τα αμνοερίφια **εισαγωγής από τρίτες χώρες**, ελληνικής ή όχι σφαγής, φέρουν υποχρεωτικά όλες τις σφραγίδες σε χρώμα «**καστανό**», δηλαδή τη σφραγίδα καταλληλότητας (ωσειδή ή στρογγυλή) και
- ✓ σφραγίδα ορθογωνίου παραλληλογράμμου στο εσωτερικό της οποίας επίσης αναγράφεται το όνομα της τρίτης χώρας.
- ✓ Κάθε σφάγιο υποχρεωτικά θα πρέπει να φέρει σφραγίδες στις δύο ωμοπλάτες και στις δύο εξωτερικές πλευρές των μηρών.
- ✓ Τα σπλάχνα, το συκώτι, οι πνεύμονες, η καρδιά, οι νεφροί να μην φέρουν οξίδια και κύστεις. Αν επιλέξετε κατεψυγμένα φροντίστε αυτά να μην έχουν αποψυχθεί.
- ✓ Τα «εντεράκια» που θα αγοράσετε για το παραδοσιακό σας κοκορέτσι και τη μαγειρίτσα, να **μην παρουσιάζουν μεταβολές του χρωματισμού** και να **μην είναι εκτεθειμένα στο περιβάλλον**, στις σκόνες και τα έντομα. Φροντίστε να τα καθαρίσετε πολύ καλά.
- ✓ Σε περίπτωση προμήθειας κατεψυγμένης «συκωταριάς», ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην **αναγραφή ημε-**

ρομηνίας κατάψυξης και λήξης του προϊόντος. Σε καμία περίπτωση οι καταναλωτές δεν θα πρέπει να προμηθεύονται εντόσθια αποψυγμένα.

Για την προμήθεια Γαλακτοκομικών Προϊόντων:

- ✓ Τα **τυριά** πρέπει να **παρασκευάζονται** μόνο σε τυροκομεία που λειτουργούν νόμιμα. *Μην αγοράζετε ποτέ «φρέσκα τυριά» από παραγωγούς που τυροκομούν οι ίδιοι διότι οι υγιονομικές συνθήκες παραγωγής τους είναι άγνωστες και πιθανόν ΟΧΙ σωστές.*
- ✓ Τα τυριά θα πρέπει να φέρουν το σήμα αναγνώρισης (οβάλ σφραγίδα) με τα αρχικά της χώρας παραγωγής και τον αριθμό έγκρισης του παρασκευαστή. Επίσης θα πρέπει πάνω στη συσκευασία να φέρουν την ημερομηνία παραγωγής, συσκευασίας και ανάλωσης κ.λπ.
- ✓ Η κοπή των τυριών σε φέτες θα πρέπει να γίνεται παρουσία του πελάτη. Ζητήστε να σας επιδεικνύεται η επισήμανση της αρχικής συσκευασίας

Για την προμήθεια Αυγών:

Όλα τα αυγά θα πρέπει να φέρουν πάνω στο κέλυφος με καθαρά γράμματα τον διακριτικό αριθμό του παραγωγού. Οι προβλεπόμενες ενδείξεις (πέραν εκείνων που υπάρχουν στο κέλυφος του αυγού) περιλαμβάνουν:

